

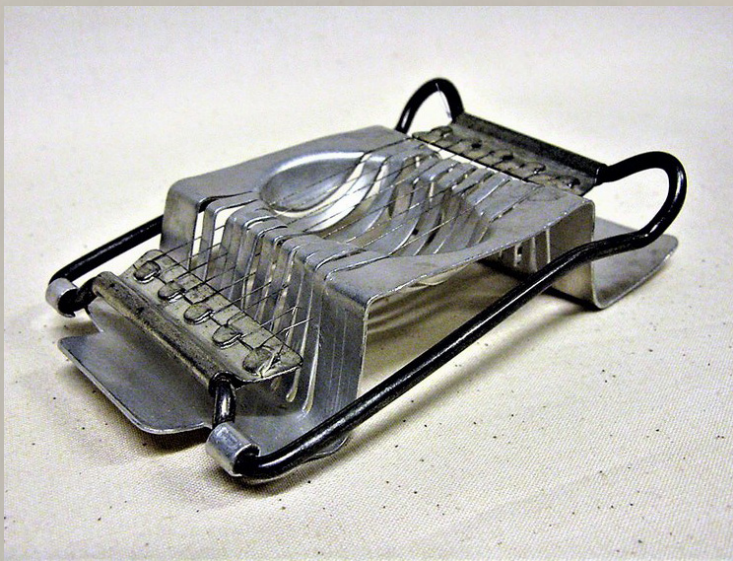
Munien säilöönpanosta

Huhtikuun sanotaan olevan paras aika munien säilöönpanolle. Hinnat tavallisesti laskivat heti pääsiäisen jälkeen ja emäntien tulikin viipymättä ryhtyä tähän työhön tulevaa talvea varten. Tiedettiin, että huhtikuussa oli myös munien pilaantumisvaara pienin.

Säilöönpanon ensimmäinen onnistumisen ehto oli se, että munat olivat tuoreita. Silmän avulla sitä ei kuitenkaan pystytty selvittämään. Oli vältettävä likaisten munien ostamista ja jos sellaisia omasta kanalasta löytyi, niitä ei ollut suotavaa koota säilöön pantaviksi. Tuoreen munan sanottiin olevan raskas eikä se läiskynyt. Munat tuli tarkastaa ja siihen katsottiin olevan kaksi eri menetelmää; pimeässä huoneessa voitiin valoa vasten katsoa jokaista munaa. Munan tuli valoa vasten olla läpikuultava ja vailla tummia pilkkuja. Toisena keinona voitiin valmistaa vahvaa suolavettä ja jos muna on tuore, se painuu pohjaan. Vanha muna kelluu pinnalla tai painuu vain vähän vedenpinnan alapuolelle. Koskaan ei myöskään pitänyt ottaa säilöttäväksi särkyneitä munia.

Säilöönpanomenettelyn kerrottiin perustuvan siihen, että munan kuori on huokoinen ja läpäisee siis ilmaa, sekä sen mukana on bakteereita. Huokoset tulee siis tukkia, jotta ilma estyy pääsemästä sisään. Monta tapaa on tällöin käytetty – Säilytettäviä munia on ladottu turvemultaan niin, etteivät ne koske toisiinsa, niitä on voideltu vaseliinilla joka tuli joka neljäs viikko muistaa uusia jne. Näitä tapoja käytettäessä tuli munia kuitenkin silloin tällöin käännettä, koska muutoin keltuaista kannattelevat hienot langat venyvät liiaksi ja katkeavat, jolloin keltuainen siis särkyä ja muna ennen pitkää pilaantuu.

Parhaita säilöönpanoaineita sanottiin olevan kalkki ja vesilasi. Yksinkertaisin tapa oli latoa munat tiiviiseen puuastiaan, lasipurkkiin tai kiviruukkuun kerroksittain yhdessä sammutetun kalkin kanssa. Munat eivät saaneet koskea toisiinsa. Ylimmän kerroksen ollessa kalkilla peitetty kaadettiin astiaan niin paljon vettä, että vesi nousi munien yläpuolelle. Oli kuitenkin muistettava välttää liian kalkin käyttämistä. Parempi tapa oli ensin latoa kaikki munat astiaan ja vasta sitten kaataa mukaan kalkkivettä, jota valmistettiin sekoittamalla kuusi desilitraa



*Kananmunaleikkuri 1920-luku.
Helsingin kaupunginmuseo www.finna.fi*

sammutettua kalkkia ja 2 desilitraa suolaa yhdeksään litraan vettä. Suolan tuli sulaa ennen kalkkiveden kaatamista. Em. määrä riitti 8 tiulle munia.

Vanhastaan tunnettiin että kalkissa säilytetty munat omasivat huonon sivumaun eivätkä valkuaisetkaan muodostaneet vaahtoa syystä, että kalkkiveden tunkeutuessa munaan osa valkuaisesta poistuu, jota estämään ja sivumakuakin vähentämään seokseen laitettiin suolaa. Astia peitettiin ja sidottiin hyvin pergamenttipaperilla ja vietiin kellariin. Silloin tällöin tuli muistaa tarkistaa, että liemi peittää munat hyvin.

Jos taas kyse on vain muutamien satojen munien säilöönpanosta, suosituin tapa oli vesilasiluos. Vesilasi oli ruskeankeltaista nestettä joka muistutti siirappia. Yhtä litraa kohti laskettiin yhdeksän litraa vettä, sekoitettiin ja kaadettiin munien päälle niin että liuos peitti ne hyvin. Muutoin ohjeet olivat samat kuin kalkinkin kanssa. Ainoa ero oli se, että vesilasissa säilytetyjä munia ei kannattanut valmistaa kokonaisina keittämällä, ellei hienolla neulalla pistänyt ensin pistä reikää munan molempiin päihin. Muuten kuoret särkyivät helposti.

Kotitonttu [Kotiliesi:1924:7]